

Meny

Om ingen indikation ges är rätten mild

• = medium •• = stark ••• = mycket stark

- Avsmakningsmeny -

Våra kockar sätter samman en avsmakningsmeny på fem rätter som består av en förrätt, tre huvudrätter och en dessert 450 kr

- Förrätter -

1. Papadam, krispigt linsbröd med mango chutney (vegetarisk eller vegansk) 35 kr
2. Tandoori maser, tandoorigrillad torsk med mango chatny och raita 105 kr •
3. Piazó, friterad boll med röda linser, grön chili och koriander 69 kr •
4. Singara, pirog med grönsaker och mango 75 kr •
5. Zahl beguni, friterad med aubergine och mango 69 kr ••
6. Aloo puri chana daal, friterad med potatisbröd, gula linser och mango 95 kr •

- Småhungrig -

7. Halim, soppa med olika delar från lammet och flera typer av linser 149 kr •
8. Vel poori, färsk kokos, potatis, kikärtor, vitlök, ingefära och citron 120 kr •
9. Bengali tapas med lammfilé, rund naan som toppas med färsk paneer.
Lamm 129 kr

- Thali -

Thali betyder smårätter / små fat.

Alla rätter i Thali serveras med pilauris och raita.

10. Thali Mansa, tandoorigrillad torsk, kyckling tikka masala och lammgryta med mynta 205 kr •
11. Tali Sakasabji, vegetarisk rätt serverad med paneer, mango chutney och mixade grönsaker 189 kr •
12. Tali Ayurveda, vegansk rätt med linser, spenat, grönsaksboll och chapati 189 kr

- Trädgårdslandet -

Alla rätter är vegetariska och några kan fås som veganska.

Alla rätter i Trädgårdslandet serveras med pilauris och raita.

13. Tandoori paneer, tandoorimarinerad och tandoorigrillad paneer,
stekta grönsaker med tikkasås 185 kr •
14. Palak paneer kofta, grönsaksboll med spenat i en kormasås på cashewnötter 179 kr
15. Bangla labra curry, grönsaksgröta som serveras med stekt ägg (vegetarisk/vegansk) 169 kr •
16. Dherosh gobi curry, stekt okra och blomkål i en currysås 169 kr •
17. Beguner tarkari paneer, fylld aubergine med curry på aubergine, kokosmjölk och paneer 169 kr •
18. Palak paneer, gryta på paneer och spenat 175 kr •
19. Chi chi, friterad paneer med grönsaker och kormasås på cashewnötter 185 kr •

Är du allergisk? Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig

- Lamm -

Alla rätter i Lamm serveras med pilauris och raita

20. Dhaka shahi biryani (klassisk festrätt), lammfilébitar med stekt ris, lök, ingefära, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran 205 kr •
21. Aam mesasabaka badami, lammgryta med kokos, cashewnötter och mango 195 kr
22. Aloo mesasabaka korma, lammgryta med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på pistagenötter 195 kr
23. Zahl mesasabaka curry, lammgryta med riktigt heta kryddor, vinäger och vitlök 195 kr •••
24. Sabuja curry, örtmarinerad lammfilé med bladspenat och broccoli. Serveras med grön chili och koriander 195 kr •
25. Bangla mesasabaka korai, gryta på tandoorigrillade lammfilébitar, paprika, aubergine, champinjoner och cashewnötter 199 kr •
26. Satkura mesasabaka, lammgryta med syrade grönsaker, satkura (citrusfrukt), örter, paprika och lök 195 kr •
27. Tandoori mesasabaka, tabdoorigrillad lammfilé marinerad i färsk mynta, koriander och grön chili. Serveras med tandoorisås 205 kr •
28. Bangla balti mesasabaka, lammgryta med citron och cashewnötter 195 kr •

- Havet -

Alla rätter i Havet serveras med pilauris och raita

29. Sharisha mas, gryta på torskfilé, gula senpasfrön, limeblad, koriander och chili 210 kr ••
30. Bull shrimp, friterad scampi med kormasås på cashewnötter 215 kr •
31. Tandoori shrimp, tandoorimarinerad och tandoorigrillad scampi med stekta grönsaker och tandoorisås 215 kr •
32. Massive shrimp, gryta på scampi, kokos och cashewnötter 210 kr
33. "Röd, vit och rosa", tandoorigrillade laxfilébitar, torskfilébitar och scampi med stekta grönsaker och baltisås 219 kr
34. Zahl maser korma, gryta på scampi, laxfilé, torskfilé, koriander och kormasås med cashew- och pistagenötter 225 kr ••
35. Begun maser zahl, gryta på torskfilé, aubergine, sockerärtor och potatis i en tomatbaserad currysås 205 kr •
36. Aam maser curry, gryta på laxfilé, mango, ingefära, kokos, vitlök, koriander och lime 205 kr
37. Shrimp aam curry, gryta på scampi, morot, vitlök, kokosmjölk och riven kokos 205 kr

Är du allergisk? Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig

- Fågel -

Alla rätter i Fågel serveras med pilauris och raita

- 38. Bangla tikka butter masala, kycklinggryta med tomat, kokosmjölk och cashewnötter 175 kr •
- 39. Aloo korma, kycklingfilé med potatis, vitlök, ingefära och kormasås på pistagenötter 185 kr
- 40. Narikel muragh, kycklinggryta med kokos och cashewnötter 189 kr
- 41. Dhania muragh, kycklinggryta med curry, korianderfrön, chili, tomat och ingefära 179 kr •
- 42. Zhal muragh curry, kycklinggryta med riktigt heta kryddor, vinäger och vitlök 185 kr •••
- 43. Aam muragh masala, kycklinggryta med kokos, picklad chili, cashewnötter och mango 185 kr
- 44. Chicky chicky, friterad kyckling med kormasås på cashewnötter 189 kr •
- 45. Bangla muragh korai, kycklinggryta på paprika, aubergine, champinjoner och koraisås 189 kr •
- 46. Bangla balti, kycklinggryta med paprika, chili och koriander 189 kr •
- 47. Tandoori muragh, tandoorigrillad kycklingfilé med tandoorisås 179 kr •
- 48. Dhania muragh tandoori, tandoorigrillad kycklingfilé med chili, koriander, sesamfrön och stekta grönsaker 189 kr ••
- 49. Mixed grill, tandoorigrillade kycklingfilébitar, lammfilébitar och scampi.
Serveras med tandoorisås 219 kr •

- Barn -

Välj mellan potatis eller ris som tillbehör. Raita ingår. Alla rätter är milda.

- 50. Aloo muragh korma, gryta på kycklingfilé, potatis, ingefära, vitlök och kormasås med pistagenötter 115 kr
- 51. Aam muragh, tandoorimarinerad kycklingfilé med mango 119 kr
- 52. Chi chi, friterad paneer i smårätter med kormasås på cashewnötter 125 kr
- 53. Aloo korma mesasabaka, gryta på lammfilé, potatis, vilök, ingefära och kormasås med pistagenötter 125 kr
- 54. Chicky chicky, friterad kyckling med kormasås på cashewnötter 129 kr

Är du allergisk? Fråga personalen om matens innehåll så hjälper vi dig

- Naan / bröd -

- 55. Naan 30 kr
- 56. Vitlöksnaan 35 kr
- 57. Koriandernaan 35 kr
- 58. Masala naan, naanbröd täckt med sesamfrön och kummin 40 kr
- 59. Paneer naan, naanbröd fyllt med paneer och grön chili 45 kr •
- 60. Peswari naan, naanbröd fyllt med honung, mandel, russin och kokos 45 kr
- 61. Paratha, tunnbröd i flera lager stekt i ghee 35 kr
- 62. Chapati, traditionellt veganskt torrstekt rågmjölbröd 30 kr

- Efterrätter -

Något sött efter maten

- 63. Mango lassi, söt yoghurt dryck med mango 70 kr
- 64. Kokosglass, toppad med riven sötad kokos 75 kr
- 65. Kulfi, hemgjord glass med russin, kokos, saffran och pistagenötter 75 kr